



Monika Wenig

„Strammer Gemüse-Max“: Kartoffelrösti mit Hüttenkäse, Gemüse, Spiegelei und Croûtons

Zutaten für zwei Personen

Für die Rösti:

4 große vorwiegend festkochende
Kartoffeln
1 Zwiebel
1 Ei
1-2 EL Mehl zur Bindung
Muskatnuss, zum Reiben
Sonnenblumenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen, grob reiben und salzen. Flüssigkeit ausdrücken. Zwiebel abziehen und fein schneiden. Kartoffeln mit Zwiebeln, Ei und Mehl vermengen und Masse mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Öl in einer Pfanne erhitzen und aus der Masse langsam Rösti goldbraun ausbacken. Vorsichtig wenden.

Für den Hüttenkäse:

200 g grober Hüttenkäse, aus
mikrobiellem Lab
2 Frühlingszwiebeln
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Frühlingszwiebel von der Wurzel befreien, in feine Ringe schneiden und mit dem Hüttenkäse vermischen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Gemüse:

150 g braune Champignons
100 g frischer Spinat
1 kleinere rote Spitzpaprika
½ Zucchini
1 Zwiebel
2 EL dunkler Balsamicoessig
1 TL helle Sojasauce
Sonnenblumenöl, zum Anbraten
¼ Bund glatte Petersilie
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Pilze putzen und in kleine Würfel schneiden. Zucchini und Paprika ebenfalls klein schneiden. Zwiebel abziehen, klein schneiden und in einer Pfanne Öl anschwitzen. Zucchini, Paprika und Champignons dazu geben und anschwitzen. Zum Schluss Spinat dazugeben. Mit Balsamico ablöschen. Petersilie hacken und dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Brotcroûtons:

2 Scheiben Bauernbrot
2 EL Butter

Brot in Würfel schneiden und in der Butter anrösten.

Für das Spiegelei:

2 Eier, Größe M
Sonnenblumenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Eier in einer Pfanne in Öl zu Spiegeleiern braten. Das Eigelb sollte noch flüssig sein. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur:

¼ Bund Schnittlauch
1 grüner Daikon-Rettich
1 Beet grüne Radieschen-Kresse

Schnittlauch fein hacken. Rettich in dünne Scheiben schneiden. Kresse zupfen.

1 TL grobes Meersalz

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.